

A Bíblia, o sabor da vida, hospitalidade e identidade cristã

The Bible, the taste of life, hospitality and
Christian identity

La Biblia, el sabor de la vida, hospitalidad e
identidad cristiana

Márcia E. J. Lara Moraes
Helmut Renders

LOURENÇO, Albano. *A Bíblia contada pelos sabores: receitas de Albano Lourenço na Quinta das Lágrimas*. Prefácio de José Tolentino Mendonça. Fotografias de Valter Vinagre. Lisboa: Assírio & Alvim, 2007. Edição encadernada. ISBN: 978-972-37-1275-9

Faz um tempo que diversos setores da pesquisa wesleyana tratam do tema da mesa comum como símbolo da Igreja cristã e da tradição wesleyana. A mais recente encontra-se nesta revista e trata da importância da mesa na tradição africana e da história da feijoada (cf. SANTOS & JESUS 2009), outras a precederam (cf. BHOGAL 2007: 47-66 [“Eu, Jesus e a comida”]; GARCIA 2007: 19-28; SOUZA 2001: 27-46; RENDERS 2001: 10-11 e 2000: 10-11). A nossa resenha quer dar continuidade a esse diálogo e servir um prato extraordinário cujos sabores têm tudo para encantar o nosso paladar gastronômico-teológico.

O livro aqui apresentado representa um cardápio completo em três passos: a entrada, o prefácio prolongado – “Deus anda pela cozinha” – nos prepara e sensibiliza para o prato principal. O prato “principal”, apresentado em 40 receitas, abre múltiplas perspectivas do mundo da Bíblia e as sensíveis fotografias que o acompanham prolongam e completam o prazer, como uma boa sobremesa.

Para o gosto teológico: Deus anda pela cozinha

José Tolentino Mendonça, autor do prefácio, nascido na ilha da Madeira, Portugal (1965), é poeta e teólogo com ênfase em teologia e cultura.

Ele traz, nas páginas de 13 a 29, uma extensa introdução à teologia da mesa e do comer em comunhão. Partindo de observações de Teresa de Ávila e Claude Lévi-Strauss, ele menciona o mito amazônico sobre a origem da cozinha, descreve a cozinha como “cesura identitária” (p. 14) e o alimento como “poderoso sistema simbólico, onde avultam tabus e interditos, práticas e tráficos de sentido” (p. 15). Biblicamente, lembra que “o primeiro manda[men]to [...] foi de categoria alimentar” (p. 15) e da importância religiosa da comida e sua preparação, explicando os termos hebraicos *kasher*, *tahor*, *tame*, *taref* e *schechitah* (p. 16-18) e as preocupações higiênicas, etiológicas ou místicas em relação às restrições alimentares (p. 18-19). Seus comentários em relação à degustação do vinho são exatos: “a Bíblia não levanta especiais dúvidas. [...] Apenas os consagrados, os chamados Nazireus, o recusavam” (p. 19).

No próximo passo, dialoga com Jacob Neusner¹ e traz uma inspiradora descrição do judaísmo como “clube” ou “grêmio gastronômico” (p. 20), estabelecendo “uma fronteira (religiosa, moral) nítida entre a ordem e a desordem, o ser ou não ser, a forma e a ausência dela, a vida e a morte” (p. 20). Na parte do Novo Testamento, o autor se dedica especialmente ao evangelista Lucas e sua “reconhecida insistência nesse motivo” (p. 21) da mesa e da comida comum – esse “comensal inconveniente” (p. 22-24) – esse “Comer com todos, comer de tudo” (p. 24-25). “Jesus não ensina a confeccionar um prato. Lendo os Evangelhos, não conseguimos, talvez, preparar um jantar. Mas somos seguramente capazes de organizar um banquete...”. (p. 26). Segundo o autor, as refeições são para Jesus “... atos performativos, em que ele explicita o seu projeto, colocando os que não podem estar juntos à volta da mesma mesa” (p. 26).

Mendonça fecha o seu cardápio com uma citação de Michel de Certeau: “O cotidiano é o que nos revela mais intimamente. [...] O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível” (p. 28). A partir disso, o autor propõe uma inversão surpreendente: “Deus é visível, nós somos invisíveis”. A cozinha, para nós, tantas vezes, invisível, nos remete à ideia da invisibilidade de nós mesmos e do nosso próprio corpo, e “a cozinha tantas vezes desarrumada” transforma-se em metáfora da nossa própria e permanente recomposição. Mas a comida é visível e, com as nossas palavras, um sinal visível da graça universal e do amor incondicional de Deus que nos fortalece e renova. Deus anda pela cozinha e chega a nós.

Duas observações finais. O autor se concentra no AT e no evangelho de Lucas. Ele se refere a grêmios gastronômicos de fariseus, mas não à rica tradição grego-romana paulina do encontro eclesialístico em forma de

¹ Pela proximidade do tema – judaísmo ao redor do ano 70 d. C. – o autor se refere, provavelmente, à obra do rabino Jacob Neusner (1970).

um simpósio². Essas reuniões na tradição de associações grego-romanas livres iniciavam com o jantar da fraternidade, seguido pela discussão sobre os assuntos da associação e finalizando com um ritual religioso (cf. 1Co 11-14³; e o uso da palavra simpósio em Mc 6.39). Para não quebrar o estilo de um prefácio, Mendonça não documenta as suas referências bibliográficas, provavelmente também por serem facilmente identificáveis.

Para o sabor imagético: natureza-morta e xênia ou a boa anfitriã

As fotografias de Valter Vinagre, nascido em 1954, são de tal delicadeza que, em outro momento, também ganharam corpo em uma exibição própria. “Toma-o, e come-o” foi apresentado ao público interessado entre maio e novembro de 2008, mostrando continuidade ao tema desde a exibição “Topografias da Vinha e do Vinho” em 2003 em Lisboa. Essas fotos não somente ilustram e complementam o texto, como também reproduzem a beleza e o sabor dos pratos. Parece-nos que a forma de composição escolhida, a natureza-morta – ou segundo a designação alemã, *Stilleben*, vida em silêncio⁴ ou vida parada – relaciona-se também com o tema do prefácio. Primeiro, *Stilleben* são, “classicamente”, representações do cotidiano e de comida. Segundo, na antiga Atenas eram conhecidas como *xênia*. *Xênia* significa “hospitalidade” ou “boa anfitriã” e atrás dessa designação transparece o dever sagrado da hospitalidade de oferecer para o visitante comida fresca – momento sagrado eternizado pelo artista. Mais uma vez, abre-se o cotidiano, de repente, para a presença do mistério no meio da vida, mediante a acolhida e a promoção da paz ao redor da mesa. Momentos sagrados, momentos de Deus para conosco. Toda essa contribuição, entretanto, não é comentada ou explicada. As fotografias falam simplesmente por si, ou melhor, por meio do seu silêncio.

Para o paladar culinário: Deus aproxima-se por meio da refeição comunitária

Logo nas primeiras páginas, percebe-se que a proposta do livro é apresentar a Bíblia de uma maneira prazerosa e saborosamente distinta

² Originalmente: encontro para beber (cf. o problema narrado em 1Co 11.21). A outra forma a *syssitia* ou o banquete público é também tema em Paulo, por exemplo, em 1Co 10.14-22. Por ser muitas vezes vinculado com o templo a *syssitia* não foi favorecida.

³ No português contemporâneo, prevaleceu o sentido secundário do “simpósio”, um encontro de discussão ou debate. Em 1Co transparece ainda o sentido original que antes do debate no simpósio se servia vinho e se comia junto, deitado ao redor da mesa.

⁴ Ou melhor, segunda a designação alemã, capta-se um momento da vida em silêncio ou o próprio silêncio da vida (*Stilleben*). No retrato deste, na verdade, irrepresentável silêncio se faz visível e presente o mistério da vida.

das demais tentativas: mostrá-la a partir da cozinha e da mesa de refeição; suas cores, texturas e sabores. Albano Lourenço, renomado Chef português, único ganhador de uma estrela Michelin (2004)⁵ em Portugal, responsável pela cozinha do restaurante Arcadas - Hotel Quinta das Lágrimas (Coimbra)⁶ – apresenta 40 receitas “bíblicas”, distribuídas pelas seções de entradas, sopas, peixes, carnes e sobremesas.

Baseando-se numa cuidadosa pesquisa feita no Antigo e Novo Testamento, Albano Lourenço apreendeu que tipo de ingredientes eram utilizados e quais os sabores mais significativos, traduzindo-os em receitas, por meio da inspiração construída na gastronomia portuguesa, sua grande escola. Sabe-se que a Bíblia não contém receitas, mas citações de pratos e/ou ingredientes. Assim, o autor reúne e transforma essas informações, criando 40 receitas muito bem inspiradas e que trazem à memória o paladar do cenário bíblico. Ao ler as receitas, o leitor facilmente identificará sabores que evocam histórias bíblicas. Alguns exemplos: Peixes no Espeto Braseados, Pão Azimo na Brasa com Azeite, Cabra em Vinho e Mel, Maçã Assada com Bagos de Romã... De maneira surpreendente, essas (e outras) receitas aliam simplicidade e requinte, ilustradas com fotos de extrema beleza e criatividade.

Trata-se de um livro que pode ser apreciado por estudantes de Teologia, amantes da gastronomia ou qualquer leitor que se encante pelos aromas e sabores da cozinha e pelas histórias que cada prato pode contar. Suas receitas podem ser aplicadas em casa, em reuniões familiares ou até mesmo em celebrações litúrgicas. Com duas edições esgotadas, *A Bíblia contada pelos sabores* é, com certeza, uma forma diferente de ler, conhecer e saborear a Bíblia. Mas, como Mendonça inicia o seu prefácio: “a Bíblia é para comer. É odorosa, recôndita, vasta como a mesa celeste, íntima como a mesa materna, grata ao paladar, engenhosa, profusa, profícua”. (p. 13).

Bibliografia

BHOGAL, Inderjit S. *Pluralismo e a missão da Igreja na atualidade*. Colaboradores: Magali do Nascimento Cunha e Sandra Duarte de Souza. São Bernardo do Campo, SP: Editeo, 2007.

GARCIA, Paulo Roberto. “Isto é meu corpo”: Rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo”. In: *Caminhando*, vol. 1 ano 12, n. 20, 2007, p. 19-28.

JESUS, Juarez Ferreira de & SANTOS, Ana Pinheiro dos. “Uma cristologia libertadora negra no Brasil colônia e a mesa como espaço da partilha e da libertação”. In: *Caminhando*, v. 14, n. 1, 2009, p. 45-56.

⁵ Michelin é o mais importante prêmio mundial da gastronomia, concedido anualmente aos melhores chefs pelo Guia Michelin.

⁶ Cf. a página deste restaurante, disponível em: < www.quintadaslagrimas.com.pt-consulta >. Acesso em: 07/03/09.

NEUSNER, Jacob. *A life of Yohanan ben Zakkai*: Ca. 1-80 CE. Leiden: E. J. Brill, 1970.

RENDERS, Helmut. "Celebrando a Aliança de Deus Conosco (Parte I): da ágape da igreja primitiva até as festas do amor no metodismo wesleyano." In: *Mosaico*, v. / ano 8, n. 18, 2000, p. 10-11.

RENDERS, Helmut. "Celebrando a Aliança de Deus Conosco (Parte II): da ágape no metodismo norte-americano para uma nova proposta brasileira". In: *Mosaico*, vol. / ano 9, n. 20, 2001, p. 10-11.

SOUZA, José Carlos. "Ceia do Senhor e hospitalidade eucarística: uma perspectiva metodista". In: *Caminhando*, vol. / ano 6, n. 8, 2001, p. 27-46.